

Apolonia Anthony:

"CUSHINA PA HENDE ENFERMO TA UN GRAN RESPONSABILIDAD"



E ta contento di traha na Hospital, ta custumbra cune, y ta keda den dje.

Segun Apolonia a relata, e sistema di trabao di e departamento di Cushina ta asina cu nan ta prepara cuminda un bez pa dia: esta sandwich pa desayuno y pa atardi, almuerzo y tremerdia cu nan ta prepara papa.

Un total di entre 200 cu 300 cuminda nan ta prepara pa dia, y tin 30 persona den cushina parti den tres diens.

HOSPITAL NO TA UN HOTEL: Sra. Apolonia a indica cu prepara cuminda pa hende enfermo no ta un tarea asina facil. Nan ta traha dos sorto di alimentacion: gewoon y pa dieta.

"Tin paciente ta bisa cu nan no ta gusta cuminda di hospital, pero generalmente ta esnan cu mester sigui un dieta, podise sin salo, sin nada di vet, verdura sin carni, etc. Nan mester compronde cu Hospital no ta un hotel, pero ta un lugar unda cu nan ta bin pa nan salud y no pa keiro", el a bisa.

RESPONSABILIDAD:

Riba e asunto di dieta, Apolonia a comenta cu nan mester concentra hopi mes pa nan no equivoca cu un cuminda, y duna un paciente algo cu e no mag come. E personal ta tene suficiente cuenta cu esaki y nunca ta worde cometi un error cu por trese consecucianan grave pa ningun persona.

ORANJESTAD (AAN) - Apolonia Anthony tin 23 aña trahando den Departamento di Cushina na Hospital. El a cuminsa na Hospital bieuw, esta San Pedro Hospital.

El a cuminsa haci trabaonan gewoon di cushina, yuda e hefe cu tabata tin e tempo ey, y despues di 3 luna nan a cambia su trabao door di a worde promovi como sub-hoof, yuda den trabao di koki. Ora el a worde traslada pa Hospital nobo, el a worde nombra como koki.

Actualmente e ta cushina e cuminda normal, pero tambe ta reemplaza e hefe ora e no tey pa dirigi tur trabao.

Segun señora Apolonia a indica Departamento di Cushita ta traha den un ambiente organiza. "No mester bisa ningun hende kico e mester haci. Nos tin un lista caminda ora bo ta dreña mainta cada persona ta mira nan posicion unda su nomber ta worde poni, y asina cada kende sa kico e tin cu haci di mainta y merdia. Ora un persona ta caba y ta keda sin nada di haci, anto e hefe ta dune un labor pa haci e ora ey".

Apolonia a comenta cu no ta djis facil mas pa Hospital haya hende nobo pa traha den departamento di cushina.

"Den cushina no ta facil pa haya hende pa traha, pasobra ken cu ta bin traha akinan ora

nan mira con duro nos trabao ta, nan no ta keda cu nos. Nan ta busca otro lugar cu menos responsabilidad", el a bisa, agregando cu mester tin hopi amor pa e trabao aki pa haci bon. E ta gusta su trabao hopi, y nunca no a pensa di busca trabao den sector di turismo, ni mucho menos dedica su mes na bende cuminda.

EXPERENCIA: Apolonia tin un amplio experiencia den cuminda, y e sa con pa equilibra na su cas mes e alimentonan pa come salud.

E ta kere cu hopi hende na Aruba no sa con pa come sano, pero nan ta come demasiado cuminda cu vet cu ta hopi malo pa salud. Pesey tin hende tin colesterol halto loke ta peligroso pa curazon.

Loke e ta gusta cushina mas ta bolo. E ta traha tur sorto di bolo na Hospital.

DIA DI OBRERO: "Aunque hopi di nos tin cu traha riba Dia di Obrero, mi ta kere cu e dia aki ta hopi importante pasobra e ta un estimulo pa tur trahador, cu toch tin un dia special pa corda riba nan", finalmente Apolonia Anthony a bisa.

Dia di Obrero ta un Dia
pa refleha y Festeha

di Pabien
Dia di Obrero

A.F.

APONTE

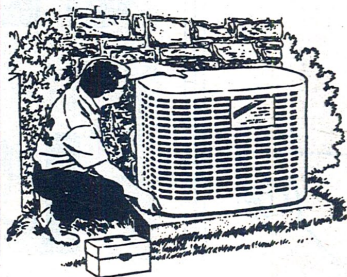
INSURANCE

BROKERS N.V.



Dia di Obrero ta un Dia
pa refleha y Festeha

di Pabien
Dia di Obrero



IL PISCATORE

Dia di Obrero ta un Dia
pa refleha y Festeha

Pabien
Dia di Obrero



RETRACO